



# Oostenrijk

## Schweinswadlgulasch

*Goulash van varkensschenkel*

750 gr. varkensvlees (van de schenkel of de schouder)  
3 - 4 el. reuzel  
3 uien (fijn gesneden)  
2 forse vleestomaten (ontveld en in blokjes gesneden)  
1 grote rode paprika (in reepjes gesneden)  
1 el. paprikapoeder  
4 tenen knoflook  
1 laurierblad  
1 dl. zure room  
1 el. bloem  
zout en peper

Snij het vlees in niet te kleine blokjes. Verhit de reuzel in een pan en bak daarin de gehakte ui goudbruin. Doe er de blokjes varkensvlees bij, bestrooi ze met zout en peper en doe er het laurierblad bij. Laat het met het deksel op de pan 1½ uur lang in eigen sap stoven tot het zacht is. (Wanneer het te droog dreigt te worden doe je er een klein scheutje water bij).

Na de gaartijd gaat de eetlepel paprikapoeder erbij. Roer het om en giet er dan een scheut water bij. De tomaten, de reepjes paprika en de gehakte tenen knoflook mogen er nu ook bij. Laat alles eventjes zachtjes doorpruttelen. Niet te lang: de paprika mag nog een beetje knapperig blijven.

Meng de bloem met de zure room en roer dat onder de goulash. Laat het nog heel even zachtjes pruttelen, en nog even afproeven op peper en zout.

Deze varkensgoulash smaakt prima met gnocchi of een stevige snee brood.